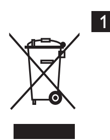
Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



HR1565





User manual







www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.000.7430.2

ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution

- Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- This appliance is intended for household use only.
- Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters or kneading hooks and before you clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Noise level: Lc = 77 dB(A)

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Recipes

Toscana bread

Ingredients:

- 750g flour
- 420ml water
- 75ml oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp sugar
- 1 package yeast
- 1 tbsp dry rosemary
- 30g green or black olives

1. Put the flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.
2. Knead the dough with the kneading hooks for 60 seconds.
3. Put the bowl with the dough in the fridge for 60 minutes.
4. Cut the olives into small pieces.
5. Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.
6. Press the turbo button and mix the dough with the kneading hooks for 10 seconds.
7. Bake the Toscana bread in a baking tin at 180° for approximately 30 minutes.

Note: This recipe is extremely heavy for your mixer. Let your mixer cool down for 60 minutes after you have prepared the recipe.

Quantities and processing times

Recipe	Quantity	Time
Yeast dough *	max 500g flour	max. 5 min
Batters for waffles, pancakes	approx. 750g	approx. 3 min
Thin sauces, creams and soups	approx. 750g	approx. 3 min
Mayonnaise	max. 3 egg yolks	approx. 15 min
Mashed potatoes	max. 750g	max. 3 min
Whipping cream	max. 500g	max. 3 min
Whisking egg whites	max. 5 egg whites	approx. 3 min
Cake mixture	approx. 750g	approx. 3 min

*) Select speed 3.

Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit **www.shop.philips.com/service** or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Centre in your country (see the worldwide guarantee leaflet for contact details).
The following items are available from your dealer for replacement or as extra accessories. Please use the service code number mentioned below when ordering.

- Wire beaters are available in pairs under service code number 4203 065 64250
- Kneading hooks are available in pairs under service code number 4203 065 64260
- A storage box is available under service code number 4203 065 64280*

* optional for type HR1560.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 1).

Guarantee and support

If you need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

БЪЛГАРСКИ

Въведение

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- В никакъв случай не потапяйте блока на мотора във вода и не го изплаквайте с течаща вода.

Предупреждение

- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца на възраст под 8 години.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.

Внимание

- Закрепвайте бъркалките или куките за месене в миксера, преди да го включите в контакта на електрическата мрежа.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Спуснете бъркалките или куките за месене в продуктите, преди да включите уреда.
- Винаги изваждайте щепсела на миксера от контакта, преди да извадите бъркалките или куките за месене, както и преди почистването му.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Ниво на шум: Lc = 77 dB[A]

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно инструкциите в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Рецепти

Тоскански хляб

Продукти:
- 750 г брашно
- 420 мл вода
- 75 мл олио
- 1 ч. лъжичка сол
- 1 ч. лъжичка захар
- 1 пакетче мая
- 1 супена лъжица сух розмарин
- 30 г зелени или черни маслини

1. Поставете в купа брашното, водата, солта, олиото и маята.
2. Омесете тестото с куките за месене за 60 минути.
3. Оставете купата с тестото в хладилника за 60 минути.
4. Нарежете маслините на малки парченца.
5. Извадете тестото от хладилника и добавете розмарина и маслините.
6. Натиснете бутона “турбо” и миксирайте тестото с куките за месене за 10 секунди.
7. Изпечете тосканския хляб във форма за печене при 180° за около 30 минути.

Забележка: Тази рецепта е изключително тежка за вашия миксер. След като приключите, оставете миксера да се охлади за 60 минути.

Количества и времена за обработване

Рецепта	Количество	Време
Тесто с мая*	макс. 500 г брашно	макс. 5 минути
Тесто за гофрети, палачинки	около 750 г	около 3 минути
Редки сосове, кремове и супи	около 750 г	около 3 минути
Майонеза	макс. 3 яйчни жълтъка	около 15 минути
Картофено пюре на прах	макс. 750 г	макс. 3 минути
Разбиване на крем	макс. 500 г	макс. 3 минути
Разбиване на яйчни белтъци	макс. 5 яйчни белтъка	около 3 минути
Смес за кейк	около 750 г	около 3 минути

*) Изберете скорост 3.

Поръчване на аксесоари

За да закупите аксесоари или резервни части, посетете **www.shop.philips.com/service** или търговец на уреди Philips. Можете също да се свържете с Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (потърсете данните за контакт в международната гаранционна карта).

Частите по-долу се предлагат от вашия търговец като резервни части или допълнителни принадлежности. За поръчка използвайте сервизния кодов номер, посочен по-долу.
- Телени бъркалки се предлагат на чифтове под сервизен номер 4203 065 64250
- Куки за месене се предлагат на чифтове под сервизен номер 4203 065 64260
- Кутия за съхранение се предлага под сервизен номер 4203 065 64280*

* опция за модел HR1560.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация не изхвърляйте уреда заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 1).

Гаранция и поддръжка

Ако се нуждаете от информация или поддръжка, посетете www.philips.com/support или прочетете листовката за международна гаранция.

ČEŠTINA

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení výrobku a vítáme vás ve světě výrobků Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto příručku s důležitými informacemi a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

Varování

- Pokud byste zjistili jakékoli poškození napájecího kabelu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Děti od 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a že chápou rizika, která mohou hrozit.
- Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.

- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.

Upozornění

- Metly nebo hnětací háky nasaďte na přístroj před připojením k síti.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Metly nebo hnětací háky vložte do nádoby se surovinami před zapnutím přístroje.
- Před vyjmutím metel nebo hnětacích háků a před čištěním přístroj vždy nejprve odpojte od sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Hladina hluku: Lc = 77 dB [A]

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Recepty

Toskánský chléb

Ingredience:

- 750 g mouky
- 420 ml vody
- 75 ml oleje
- 1 čajová lžička soli
- 1 čajová lžička cukru
- 1 balení kvasnic
- 1 lžička sušeného rozmarýnu
- 30 g zelených nebo černých oliv

1. **Dejte mouku, vodu, sůl, cukr a kvasnice do nádoby.**
2. **Hněťte těsto pomocí hnětacích háků po dobu 60 sekund.**
3. **Nádobu s těstem uložte na 60 minut do chladničky.**
4. **Olivy nakrájejte na malé kousky.**
5. **Těsto vyjměte z chladničky a přidejte k němu rozmarýn a olivy.**
6. **Stiskněte tlačítko turbo a hnětejte těsto pomocí hnětacích háků po dobu 10 sekund.**
7. **Toskánský chléb pečte na plechu při teplotě 180°C po dobu přibližně 30 minut.**

Poznámka: Tento recept představuje pro mixér mimořádnou zátěž. Po přípravě tohoto receptu nechte mixér 60 minut vychladnout.

Množství a doba zpracování

Recepty	Množství	Time (Čas)
Kynutí těsto *	max. 500 g mouky	max. 5 min
Metly na vafle, lívance	přibližně 750 g	přibližně 3 min
Řídké omáčky, krémy a polévky	přibližně 750 g	přibližně 3 min
Majonéza	max. 3 žloutky	přibližně 15 min
Bramborová kaše	max. 750 g	max. 3 min
Šlehání šlehačky	max. 500 g	max. 3 min
Šlehání bílků	max. 5 bílků	přibližně 3 min
Těsto na koláče	přibližně 750 g	přibližně 3 min

*) Zvolte rychlost 3.

Objednávání příslušenství

Chcete-li koupit příslušenství nebo náhradní součásti, navštivte adresu **www.shop.philips.com/service** nebo se obraťte na prodejce výrobků Philips. Také můžete kontaktovat středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (kontaktní informace naleznete na záručním listu s celosvětovou platností).

Následující náhradní díly nebo dodatečné příslušenství si můžete zakoupit u vašeho dodavatele výrobků firmy Philips. Při objednávce vždy používejte servisní kódové číslo.

- Drátěné metly jsou k dispozici v párech, pod katalogovým číslem 4203 065 64250
- Hnětací háky jsou k dispozici v párech, pod katalogovým číslem 4203 065 64260
- Krabice na uskladnění je k dispozici pod katalogovým číslem 4203 065 64280*

* volitelné pro typ HR1560.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 1).

Záruka a podpora

Více informací a podpory naleznete na adrese www.philips.com/support nebo samostatném záručním listu s celosvětovou platností.

ҚАЗАҚША

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өнімді www.philips.com/welcome веб-торабында тіркеңіз.

Маңызды

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Моторды суға батыруға және ағын сумен шаюға болмайды.

Абайлаңыз

- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 және одан жоғары жастағы балалар және дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері кем немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар пайдалана алады.
- 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.

Ескерту

- Розеткаға қосар алдында, миксерге шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді орнатып алыңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған.
- Құралды қоспас бұрын, шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді ыдыстағы қоспаға салыңыз.
- Шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді шығарып, тазаламас бұрын, міндетті түрде миксерді розеткадан ажыратыңыз.

- Philips арнайы ұсынған болмаса, Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Шу деңгейі: Lc= 77 дБ (A)

Электрмагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Рецепттер

Тоскана наны

Қосылатын заттар:
- 750 г ұн;
- 420 мл су
- 75 мл май
- 1 шай қасық тұз
- 1 шай қасық құмшекер
- 1 қалта ашытқы;
- 1 ас қасық кепкен розмарин;
- 30 г жасыл немесе қара зәйтүн.

1 Ыдысқа ұн, тұз, қант, май және ашытқы салыңыз.

2 Илейтін ілмектермен қамырды 60 секунд илеңіз.

3 Қамыр салынған ыдысты 60 минутқа тоңазытқышқа қойыңыз.

4 Зәйтүнді ұсақтап тураңыз.

5 Қамырды тоңазытқыштан шығарып, оған розмарин және зәйтүн қосыңыз.

6 Турбо түймесін басып, қамырды илегіш ілмектермен 10 секунд илеңіз.

7 Тоскана нанын арнайы пішінге салып, 180° градуста шамамен 30 минут пісіріңіз.

Ескертпе Бұл тағам миксер үшін өте ауыр. Дайындап болғаннан кейін миксерді 60 минут суытып алыңыз.

Мөлшер мен араластыру уақыты

Рецепттер	Мөлшер	Уақыт
Ашыған қамыр *	ең көбі 500 г ұн	ең көбі 5 мин
Вафли, құймаққа арналған сұйық шайқалған қамыр.	шамамен 750 гр	шамамен 3 мин
Сұйық соустар, кремдер және сорпалар	шамамен 750 гр	шамамен 3 мин
Майонез	ең көбі 3 жұмыртқа сарысы	шамамен 15 мин
Езілген картоп	ең көбі 750 г	ең көбі 3 мин
Шайқауға арналған кілегей	ең көбі 500 г	ең көбі 3 мин
Жұмыртқа ағын шайқау	ең көбі 5 жұмыртқа ағы	шамамен 3 мин
Торт қоспасы	шамамен 750 гр	шамамен 3 мин

*) 3-жылдамдықты таңдаңыз.

Қосалқы құралдарға тапсырыс беру

Қосалқы құралдар немесе қосалқы бөлшектер сатып алу үшін, **www.shop.philips.com/service** сайтына кіріңіз немесе Philips дилеріне барыңыз. Сондай-ақ, еліңіздегі Philips Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (байланыс мәліметтерін дүниежүзілік кепілдік парақшасынан қараңыз).
Төмендегі бөлшектерді алмастыру құралдары немесе қосалқы құралдар ретінде жергілікті дилерден сатып алуға болады. Тапсырысты төмендегі қызметтік код нөмірі бойынша беріңіз.
- Сымды шайқағыштар жұп болып және 4203 065 64250 қызметтік код нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі.
- Илейтін ілмектерді жұп болып және 4203 065 64260 қызметтік код нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі.
- Сақтауға арналған қорaптың қызметтік код нөмірі — 4203 065 64280*.

* HR1560 үлгісі үшін қосымша берілуі мүмкін.

Қоршаған орта

- Жарамдылық мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңдейтін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Бұл әрекет қоршаған ортаны сақтауға септігін тигізеді (Сурет 1).

Кепілдік және қолдау

Егер сізге ақпарат немесе қолдау қажет болса, www.philips.com/support сайтына кіріңіз немесе бөлек дүниежүзілік кепілдік парақшасын оқыңыз.

Миксер
Өндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: "Филипс" ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111
HR1561, HR1560: 220-240 V, 50-60Hz
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

POLSKI

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z tymi informacjami i zachowaj je na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

Ostrzeżenie

- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Uwaga

- Przed podłączeniem miksera do sieci elektrycznej zawsze włóż do niego końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Przed włączeniem urządzenia zanurz końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w misie ze składnikami.

- Przed wyjęciem końcówek do ubijania piany lub końcówek do wyrabiania ciasta oraz przed myciem miksera wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Poziom hałasu: Lc = 77 dB (A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Przepisy

Chleb toskański

Składniki:
- 750 g mąki
- 420 ml wody
- 75 ml oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 opakowanie drożdży
- 1 łyżka suszonego rozmarynu
- 30 g zielonych lub czarnych oliwek

1. Włóż mąkę, wodę, sól, cukier, olej i droższe do miski.
2. Wyrabiaj ciasto za pomocą końcówek do wyrabiania ciasta przez minutę.
3. Włóż miskę z ciastem na godzinę do lodówki.
4. Pokrój oliwki na małe kawałki.
5. Wyjmij ciasto z lodówki, dodaj rozmaryn i oliwki.
6. Naciśnij przycisk turbo i mieszaj ciasto przy użyciu końcówek do wyrabiania ciasta przez 10 sekund.
7. Chleb toskański piecz w formie do pieczenia w temperaturze 180°C przez około 30 minut.

Uwaga: Wykonanie tego przepisu to duże obciążenie dla miksera. Po zakończeniu pracy poczekaj godzinę, aż ostygnie.

Ilości i czasy przygotowania

Przepis	Ilość	Czas
Ciasto drożdżowe*	maks. 500 g mąki	maks. 5 min
Rzadkie ciasto na wafle lub naleśniki	ok. 750 g	ok. 3 min
Lekkie sosy, kremy i zupy	ok. 750 g	ok. 3 min
Majonez	maks. 3 żółtka	ok. 15 min
Purée ziemniaczane	maks. 750 g	maks. 3 min
Bita śmietana	maks. 500 g	maks. 3 min
Ubijanie piany z białek	maks. 5 białek	ok. 3 min
Ciasto	ok. 750 g	ok. 3 min

*) Przy wybranej szybkości „3".

Zamawianie akcesoriów

Aby kupić akcesoria lub części zamienne, odwiedź stronę **www.shop.philips.com/service** lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips. Możesz również skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta (informacje kontaktowe znajdują się w ulotce gwarancyjnej).
Poniższe produkty można wymienić lub kupić u sprzedawców produktów firmy Philips. Składając zamówienie, należy podać odpowiedni numer produktu wymieniony poniżej.
- Końcówki do ubijania piany wykonane z metalowych drucików są dostępne parami pod numerem produktu: 4203 065 64250
- Końcówki do wyrabiania ciasta są dostępne parami pod numerem produktu 4203 065 64260
- Pojemnik jest dostępny pod numerem produktu 4203 065 64280*

* opcjonalny dla modelu HR1560.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 1).

Gwarancja i pomoc techniczna

Jeśli potrzebujesz pomocy lub dodatkowych informacji, odwiedź stronę www.philips.com/support lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

ROMÂNĂ

Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Important

Citiţi cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstraţi-le pentru consultare ulterioară.

Pericol
- Nu introduceţi unitatea motor în apă şi nici nu o clătiţi la robinet.

Avertisment
- Nu folosiţi aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând de la vârsta de 8 ani şi persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele pe care le prezintă.
- Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsaţi aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.

Precauţie
- Introduceţi întotdeauna paletele sau spiralele pentru aluat în mixer înainte de a-l conecta la priză.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Coborâţi paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente înainte de porni aparatul.
- Scoateţi mixerul din priză înainte de a extrage paletele sau spiralele pentru aluat şi înainte de curăţare.
- Nu utilizaţi niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizaţi astfel de accesorii sau componente, garanţia dvs. devine nulă.
- Nivel de zgomot: Lc = 77 dB [A]

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător şi în conformitate cu instrucţiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor ştiinţifice disponibile în prezent.

Reţete

Pâine toscană

Ingrediente:

- 750 g făină
- 420 ml de apă
- 75 ml de ulei
- 1 lingură de sare
- 1 lingură de zahăr
- 1 pachet de drojdie
- 1 lingură de rozmarin uscat
- 30 g măsline verzi sau negre

1. Puneţi făina, apa, sarea, zahărul, uleiul şi drojdia într-un castron.
2. Frământaţi aluatul cu spiralele pentru aluat timp de 60 de secunde.
3. Introduceţi castronul cu aluat în frigider timp de 60 de minute.
4. Tăiaţi măslinele în bucăţi mici.
5. Scoateţi aluatul din frigider şi adăugaţi rozmarinul şi măslinele.
6. Apăsaţi butonul turbo şi amestecaţi aluatul cu spiralele pentru aluat timp de 10 secunde.
7. Coaceţi pâinea Toscana într-o tavă de copt la 180°C timp de aproximativ 30 de minute.

Notă: Această reţetă solicită extrem mixerul. Lăsaţi mixerul să se răcească timp de 60 de minute după prepararea reţetei.

Cantităţi şi timpi de procesare

Reţetă	Cantitate	Timp
Aluat dospit *	max. 500 g făină	max. 5 min
Palete pentru vafe, clătite	aprox. 750 g	aprox. 3 min
Sosuri subţiri, creme şi supe	aprox. 750 g	aprox. 3 min
Maioneză	max. 3 gălbenuşuri	aprox. 15 min
Piure de cartofi	max. 750 g	max. 3 min
Frişcă	max. 500 g	max. 3 min
Baterea albuşurilor	max. 5 albuşuri de ou	aprox. 3 min
Compoziţie de prăjituri	aprox. 750 g	aprox. 3 min

*) Selectaţi viteza 3.

Comandarea accesoriilor

Pentru a cumpăra accesorii sau piese de schimb, vizitaţi **www.shop.philips.com/service** sau mergeţi la distribuitorul dvs. Philips. Puteţi, de asemenea, să contactaţi Centrul de asistenţă pentru clienţi Philips din ţara dvs. (consultaţi broşura de garanţie internaţională pentru detalii de contact).
Puteţi comanda următoarele accesorii suplimentare şi piese de schimb de la dealerul dvs. Philips. Utilizaţi numerele de reper menţionate mai jos.

- Palete cu fire subţiri sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64250
- Spirale pentru aluat sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64260
- O cutie de depozitare este disponibilă sub codul de service 4203 065 64280*

* opţional pentru tipul HR1560.

Protecţia mediului

- Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de funcţionare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veţi ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 1).

Garanţie şi asistenţă

Dacă aveţi nevoie de informaţii sau de asistenţă, vă rugăm să vizitaţi site-ul web www.philips.com/support sau să consultaţi broşura de garanţie internaţională separată.

РУССКИЙ

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.

Предупреждение

- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и только под присмотром взрослых.
- Храните чайник и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

Внимание!

- Перед подключением миксера к электросети обязательно устанавливайте на него насадки для теста или насадки для взбивания.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Опустите насадки для теста или насадки для взбивания в ингредиенты перед включением устройства.
- Перед тем как снять насадки для теста или насадки для взбивания с миксера или приступить к очистке, выньте вилку сетевого шнура прибора из розетки электросети.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями от других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Уровень шума: Lc = 77 дБ (A)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Рецепты

Тосканский хлеб

Ингредиенты
- 750 г муки
- 420 мл воды
- 75 мл растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 чайная ложка сухого розмарина
- 30 г зеленых или черных оливок

1 Поместите в чашу муку, воду, соль, сахар, растительное масло и дрожжи.

2 С помощью насадок для теста замесите тесто. Перемешивайте его в течение 1 минуты.

3 Поставьте чашу с тестом в холодильник на 1 час.

4 Мелко нарежьте оливки.

5 Достаньте тесто из холодильника и добавьте розмарин и оливки.

6 Нажмите кнопку "Турбо" и перемешивайте тесто с помощью насадок-крюков в течение 10 секунд.

7 Выпекайте тосканский хлеб в форме при температуре 180 °C в течение 30 минут.

Примечание При приготовлении этого блюда миксер подвергается большой нагрузке. После приготовления дайте миксеру остыть в течение 1 часа.

Количество продуктов и время приготовления

Рецепт	Количество	Время
Дрожжевое тесто *	Макс. 500 г муки	Макс. 5 минут
Жидкое тесто для вафель, блинов	Около 750 г	Около 3 минут
Жидкие соусы, кремы и супы	Около 750 г	Около 3 минут
Майонез	Макс. 3 яичных желтка	Около 15 минут
Картофельное пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 минуты
Взбитые сливки	Макс. 500 г	Макс. 3 минуты
Взбивание яичных белков	Макс. 5 яичных белков	Около 3 минут
Тесто для торта	Около 750 г	Около 3 минут

*) Выберите скорость 3.

Заказ аксессуаров

Чтобы приобрести аксессуары или запасные части, посетите веб-сайт **www.shop.philips.com/service** или обратитесь в местную торговую организацию Philips. Вы также можете обратиться в местный центр поддержки потребителей Philips (контактные данные указаны на гарантийном талоне).
Следующие насадки можно приобрести в торговой организации компании Philips для замены или в качестве дополнительных.
При заказе пользуйтесь служебными кодами, приведенными ниже.
- Насадки для взбивания можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64250
- Насадки для теста можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64260
- Контейнер для хранения можно приобрести по номеру по каталогу 4203 065 64280*

* дополнительно для модели HR1560.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 1).

Гарантия и поддержка

Для получения поддержки или информации посетите веб-сайт www.philips.com/support или ознакомьтесь с информацией на гарантийном талоне.

Миксер
Изготовитель: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.», Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО «Филипс», Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111
HR1561, HR1560: 220-240 V, 50-60Hz
Для бытовых нужд

УКРАЇНСЬКА

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для довідки в подальшому.

Небезпечно
- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

Увага!
- Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, штекер або інші компоненти пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.

Увага
- Завжди вставляйте вінчики або замішувачі для тіста у міксер до того, як під'єднати його до мережі.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Опускайте вінчики або замішувачі для тіста в інгредієнти перед тим, як увімкнути пристрій.
- Перед тим, як вийняти вінчики або замішувачі для тіста, а також перед чищенням, від'єднуйте міксер від мережі.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Рівень шуму: Lc = 77 дБ (A)

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Рецепти

Хліб по-тоскански

Інгредієнти:
- 750 г борошна
- 420 мл води
- 75 мл олії
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка цукру
- 1 пакетик дріжджів
- 1 столова ложка сухого розмарину
- 30 г зелених або чорних оливок

1 **Покладіть у чашу борошно, воду, сіль, цукор, олію і дріжджі.**

2 **Замішуйте тісто за допомогою замішувачів для тіста протягом 60 секунд.**

3 **Покладіть чашу з тістом в холодильник на 60 хвилин.**

4 **Поріжте оливки на дрібні шматки.**

5 **Вийміть тісто з холодильника і додайте до нього розмарин та оливки.**

6 **Натисніть кнопку "турбо" і замішуйте тісто за допомогою замішувачів протягом 10 секунд.**

7 **Випікайте хліб по-тоскански за температури 180 °C протягом приблизно 30 хвилин.**

Примітка: Продукти для приготування цієї страви змішуються дуже важко. Після приготування страви дайте міксеру охолонути протягом 60 хвилин.

Кількість продуктів і час приготування

Рецепт	Кількість	Час
Дріжджове тісто*	макс. 500 г борошна	макс. 5 хв.
Збите рідке тісто для вафель, млинців	прибл. 750 г	прибл. 3 хв.
Дрібно змішані соуси, вершки і супи	прибл. 750 г	прибл. 3 хв.
Майонез	макс. 3 яєчні жовтки	прибл. 15 хв.
Картопляне пюре	макс. 750 г	макс. 3 хв.
Збивання вершків	макс. 500 г	макс. 3 хв.
Збивання яєчних білків	макс. 5 яєчних білків	прибл. 3 хв.
Збивання тіста для пирога	прибл. 750 г	прибл. 3 хв.

*) Вибирайте швидкість 3.

Замовлення приладь

Щоб придбати приладдя чи запасні частини, відвідайте веб-сайт **www.shop.philips.com/service** або зверніться до дилера Philips. Можна також звернутися до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (контактну інформацію шукайте в гарантійному талоні). Подані нижче деталі можна придбати у дилера для заміни або як додаткове приладдя. Під час замовлення вказуйте зазначений сервісний код.
- Дротяні вінчики доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64250
- Замішувачі для тіста доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64260
- Коробка для зберігання доступна за сервісним кодом 4203 065 64280*

* додатково для моделі HR1560.

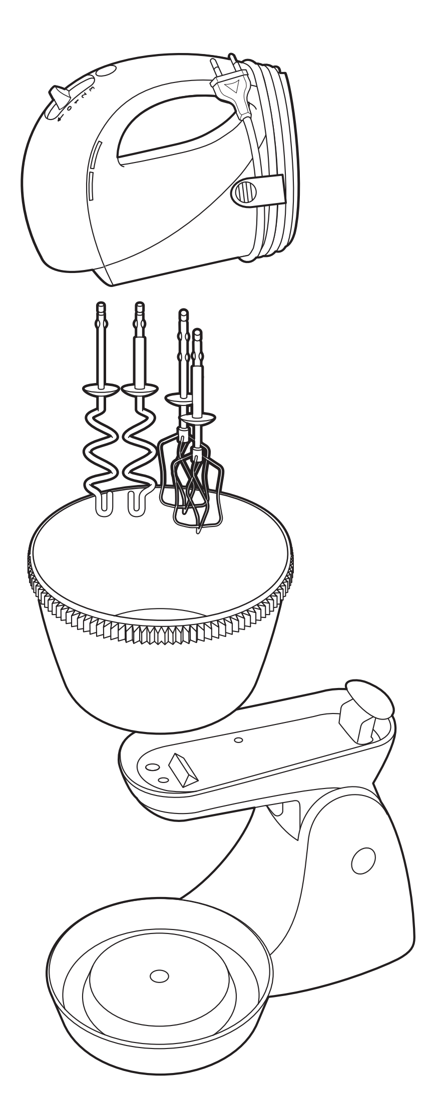
Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 1).

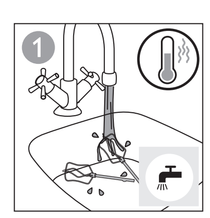
Гарантія та підтримка

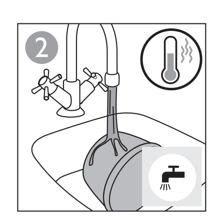
Якщо Вам необхідна інформація чи підтримка, відвідайте www.philips.com/support чи прочитайте окремий гарантійний талон.





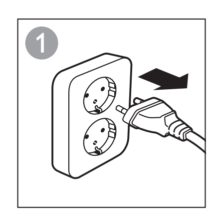


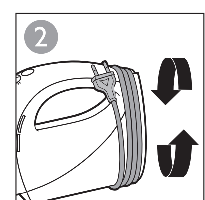


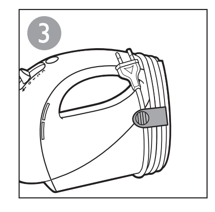






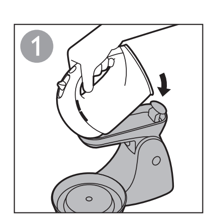


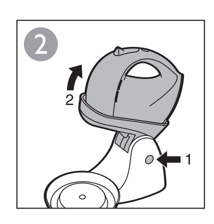


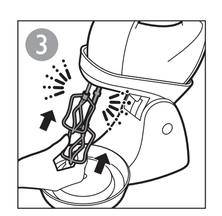


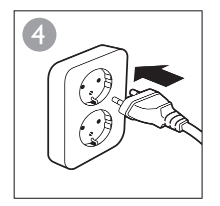




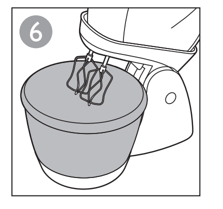

1


2
2
1

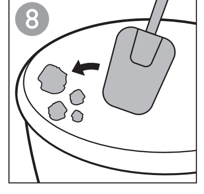

3

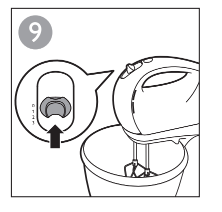

4

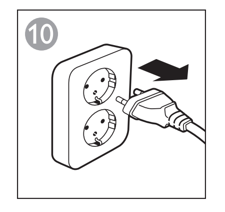

5

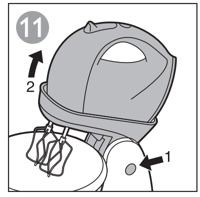

6

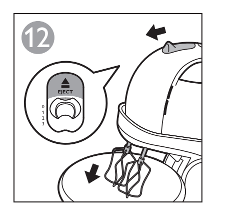

7


8

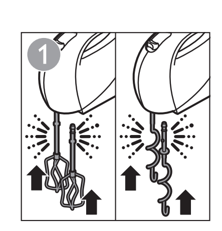

9

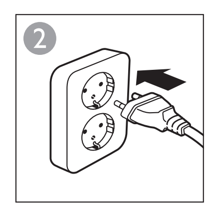

10


11
2
1

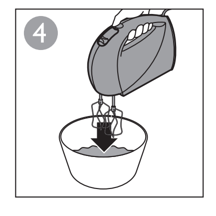

12
EJECT

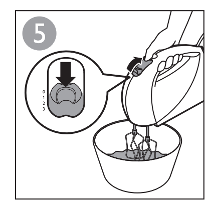


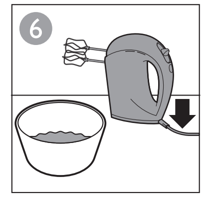

1

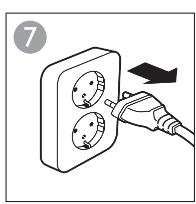

2

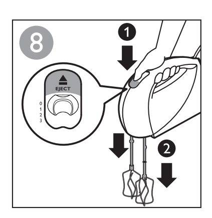

3


4


5


6


7


8
1
EJECT
2